

AU CLAIR **OBSCUR** :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.


EN ENTREE...

SAUMON LABEL ROUGE :

Cuit au Charbon Binchotan : Sugar snaps / Concombre /
Mayonnaise au café / Riz sauvage soufflé.
(21,50*)

Et/Ou

SOUPE DE CUISSES DE GRENOUILLES :

Laitue / Cresson.
(19,50*) 

Et/Ou

FOIE GRAS MAISON ROUGIÉ :

En terrine : Pain au sucre / Mostarda de figes.
En Chawanmushi / Figes confites.
(29,50* en entrée)

Et/Ou

HUÎTRES DE ZÉLANDE :

Pochées : Topinambours / Foie gras /
Emulsion au vin jaune.
(24,50*)

AU CLAIR OBSCUR :

EN PLAT PRINCIPAL ...

LE FAON :

A la plancha : Citrouilles en textures / Crosne du Japon /
Champignons de nos forêts / Jus réduit à l'élixir de Spa /
Pommes dauphines.
(34,50*)

Ou

LES COQUILLES SAINT-JACQUES :

Céleri / Boudin Noir / Pommes / Epinards/
Beurre blanc au cidre de chez Constant Berger.
(37.50*)

Ou

LARD FERMIER OU BLACK ANGUS (+ 3.00 €) :

Fumé au bois de hêtre : Embeurrée de Choux frisé / Pancetta /
Crêpes de pommes de terre / Choux de Bruxelles /
Béarnaise au syphon.
(32,50*)

AU CLAIR OBSCUR :

POUR TERMINER EN DOUCEUR ...

L'ASSIETTE DE FROMAGES : +3.00 €

Affinés par nos soins.

(*16,50 €)

Ou

POIRE POCHÉE :

Du poirier centenaire de Madame Lekeu / Fruits secs /
Glace au miel.

(*12,50 €)

Ou

DAME BLANCHE :

Glace à la Vanille de Madagascar turbinée à la minute /
Chocolat Tanzanie 70% / Chantilly.

(*13,50 €)

Ou

ESPRESSO MARTINI.

(*13,50 €)

Menu en **3** services à **53.00 €** sélect. des vins à **26.00 €**

Menu en **4** services à **62.00 €** sélect. des vins à **29.00 €**